

Rum torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora 1:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 1 **kašikavode**
- 1/2 **kesicepraška** za pecivo

Kora 2:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 1 **kašikavode**
- 1/2 **kesicepraška** za pecivo

Fil:

- 500 **mlvode**
- 100 **mlruma**
- 150 **gcokolade** za kuvanje
- 100 **gsuvog groža**
- 6 **kašikašecera**
- 1 **kašikadžema** od kajsije

Za dekoraciju:

- **500 ml** slatke pavlake

I još:

- **4 kašike** džema od kajsije
- **50 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti sve sastojke za koru 1 i koru 2 i ispeci obe kore na 200 C oko 18 minuta. Jednu koru podijeliti na dva dijela, a drugu isitniti na manje komadice.

U šerpu staviti vodu i dodati sve sastojke za fil, pustiti neka provre i dodati izdrobljenu koru.

Drugu koru podijeliti na dva dijela i premazati sa džemom od kajsije.

Rasporediti fil.

Poklopiti drugom polovinom koja je namazana sa džemom. Ostaviti u frižider da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu po želji. Preko narendati malo čokolade.

Savet